



Warncke's Frischecenter

DEIN LEBENSMITTELPUNKT ●



ÖFFNUNGSZEITEN

MARKT & ~~die~~ BACKBUDE

Heiligabend von 6 bis 14 Uhr

Silvester
von 7 bis 15 Uhr

Schöne
Adventszeit!

Das gesamte
Team von
Warncke's EDEKA
Frischecenter wünscht
Ihnen eine entspannte
(Vor-)
Weihnachtszeit



Klick dich rein
und folge uns

Wulmstorfer Wiesen 2 in Neu Wulmstorf
E-Mail: info.edeka-warncke.nord@edeka
www.edeka-warncke.de



Liebe Kunden,
auch wenn die Coronapandemie uns weiterhin beschäftigt und die Infektionszahlen leider wieder stark ansteigen, sollten wir es uns nicht nehmen lassen, die anstehenden Festtage mit unseren Liebsten so gut es geht zu genießen. **Weihnachten ist das Fest der Familie und der Besinnlichkeit.** Genau darum geht es – im kleinen Kreise gemütliche Stunden miteinander zu verbringen, zu klönen und natürlich auch nach Herzenslust zu schlemmen. Für Letzteres wollen wir von Warncke's EDEKA Frischecenter auch in diesem Jahr wieder Ihr vertrauensvoller Lebensmittelpunkt sein. Unser Team im Markt arbeitet dafür Tag für Tag auf Hochtouren, um Ihnen an den Feiertagen Genussmomente der Extraklasse zu verschaffen. **Mit grenzenloser Vielfalt, absoluter Frische und einer großen Portion Freundlichkeit machen wir Ihren vorweihnachtlichen Einkauf zu einem Erlebnis.**

Schauen Sie bei uns vorbei und sichern Sie sich an unseren Bedientheken **edelste Fleischprodukte aus der Region und aller Welt, feinstes Label-Rouge-Geflügel, köstliche Wildspezialitäten und extravagante Käsekreationen** für das heimische Raclette und Fondue. All diese Köstlichkeiten können Sie, genau wie die süßen und herzhaften Backwaren aus unserer BACKBUDE, mit unserem Bestellservice natürlich auch zu Ihrem Wunschtermin vorbestellen.

Neben der großen Vielfalt an kulinarischen Leckerbissen und edlen Tropfen finden Sie beim Rundgang durch unseren Markt sicher auch die eine oder andere Geschenkidee für Groß und Klein. Stöbern Sie dafür durch unsere breit gefächerte Nonfood-Abteilung, wo unter anderem Spielwaren und viele weitere Artikel für ein schönes Zuhause warten.

In der Weihnachtsausgabe unserer Frischeseiten, die ab sofort alle drei Monate erscheinen werden, können Sie sich schon vor Ihrem Besuch inspirieren lassen und in unser reichhaltiges Spezialitäten und Nonfoodsortiment eintauchen. Unser Team in Neu Wulmstorf und ich wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern durch die folgenden Seiten sowie ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Jahr 2022.

Ihr *Wilfried Warncke*



Der Label-Rouge-Freiland-Kapaun

Der Freiland-Kapaun gehört zu einer auserlesenen Gastronomie. Er wird 150 Tage lang im Freien aufgezogen. Er hat ein festes Fleisch mit einer zarten Fettmarmorierung. Die Maisfütterung sorgt für einen intensiven Geschmack. Den Kapaun gibt es an der Bedientheke von Warncke's EDEKA Frischecenter nur in der Vorweihnachtszeit. Zubereiten lässt er sich beispielsweise als Weihnachtsbraten mit einer winterlichen Füllung. In dieser Form stellt er eine köstliche Alternative zur klassischen Weihnachtsgans dar.

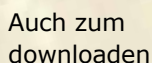


IN
ESS
STEIN

„We
was
flügel
wärmst
zarten
ten Hä
flügel
exze
die



Das L Freil
 Das Freil
 der Lande
 Frankreich)
 lich aus Afrik
 Wildbahn in de
 wird 94 Tage lan



2. Dezember
Kücheneinzelarbeiten

Pechschinken

Bezeichnung	Ans./kg	Preis/kg
Schinkenfilet		15,99 €
Karfielchen		11,00 €
Schinkenknospenbraten		9,99 €
Schinkenbraten		9,99 €
Beinchen Filet		36,99 €
Beinchen-Racke		36,99 €

Dauer-Schinkenfleisch

Filet	36,99 €
Racke	19,90 €

Lamm

Lammkeule, frisch	
Lammrücken, frisch	24,90 €
Lammkeule, frisch	28,99 €
Lammrücken	43,99 €
	34,99 €

Geflügel

Gans	
Pute	25,90 €
Hähnchen	18,90 €
	20,90 €

Geflügel im Stück

Pute klein, 3-3,5 kg	25,99 €
Gans, ca. 4-6 kg (Deutschland)	9,90 €
Flügel klein, 1-3 kg	12,90 €
Frühentente, ca. 1 kg	12,90 €
Steinbraten, ca. 350 g	12,90 €
Kanari, über 3 kg	12,90 €
Maailändisches Suppen	29,90 €
Wildhuhn	19,90 €
Wild-Pute	Stück 6,90 €
	22,50 €

Label Reize

Kanari	14,90 €
Suppen	19,90 €
Maailändisches	18,90 €
Perli	16,99 €

Rind

Bezeichnung	Ans./kg	Preis/kg
Rinderfilet		49,90 €
Rinderbraten		38,90 €
Rindfleisch		29,90 €
Endbraten		38,90 €
Flanksteaks		29,90 €

Dry aged Beef - 6 Wochen gereift

Rumpsteak	89,90 €
-----------	---------

Prevaland-Hills-Weideschne

Filet	
Entrecôte	69,00 €
Filet	49,90 €
Beinchen	39,90 €
Ortssteichbraten	29,90 €
Steak Major (Hauptsteich)	29,90 €
	32,90 €

Steak Nr. 1 - 6 Wochen gereift - Halbschinken

Entrecôte	49,90 €
Entrecôte	49,90 €

Kalt

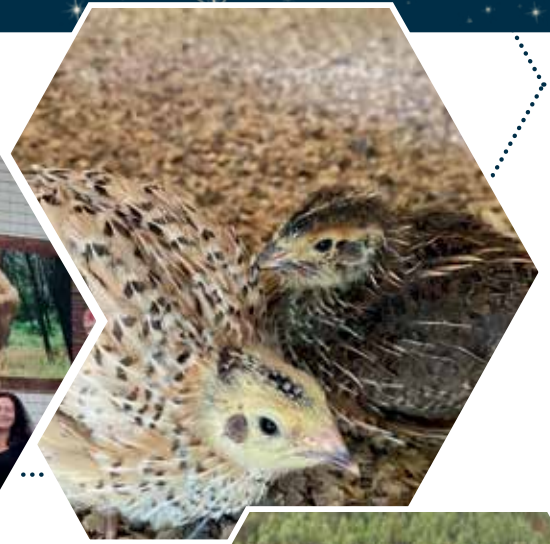
Kaltgeräuchert	
Karfielbraten	38,99 €
Antipasto	28,90 €
	29,90 €

Wild aus der Region

Hirschsteich ohne Knochen	29,90 €
Rehrücken	45,90 €
Racksteak	29,90 €
Wildschweinbraten/Rücken m. Kn.	22,80 €
Wildschwein	18,90 €

Geflügelsteile

Putenbraten	
Putenbraten	13,90 €
Putenbraten	8,90 €
Putenbraten	13,90 €
Gebraten (Deutschland)	28,90 €
Gebraten (Deutschland)	29,90 €
Kanari-Braten	38,90 €
Kanari-Braten	29,90 €
Kanari-Braten	15,90 €
Kanari-Braten	13,90 €



Genuss mit gutem Gewissen: französisches Label-Rouge-Freilandgeflügel

Seit 2005 führt der Elstorfer Geflügelhof von Henner Schönecke **Maishähnchen, Freilandhähnchen, Perlhuhn und Stubenküken in Label-Rouge-Qualität sowie Wachteln aus Frankreich.** Zur Weihnachtszeit

sind auch die seltenen Kapaune im Sortiment, die sich in Deutschland steigender Beliebtheit erfreuen.

Auch Warncke's EDEKA Frischecenter, langjähriger Partner vom Geflügelhof Schönecke, schwört auf die Qualität und den Geschmack der Label-Rouge-Produkte und stellt sie seinen Kunden an der Bedientheke zur Verfügung. Um sich von Haltungsbedingungen und Verarbeitung der Tiere auf den Label-Rouge-Höfen zu überzeugen, reisten Marktinhaber Wilfried Warncke und Fleischsommelier Jan Spieckermann vor Kurzem mit einer Schönecke-Reisegruppe nach Frankreich und erhielten wertvolle Einblicke hinter die Kulissen.

Der Grund für die französische Ware im Sortiment des Geflügelhofes Schönecke, der ansonsten wie auch **Warncke's EDEKA Frischecenter einen großen Wert auf Regionalität legt, liegt im Qualitätsanspruch.** „Damals zu Anfang der

2000er-Jahre hatten wir häufiger schon einmal die Nachfrage nach Freilandgeflügel, nachdem wir ja auch eigene Eier aus Freilandhaltung anboten“, erinnert sich Henner Schönecke. „Gutes, geschmacklich hochwertiges und dann noch mit hohen Tierwohlstandards erzeugtes Geflügelfleisch gab es damals hier in Deutschland nicht in den Mengen, die wir gebraucht hätten.“



Highlights der
Frankreich-Reise

Auf den Spuren des Label-Rouge-Gefügels

Also fuhren er und Geschäftsführerin Ruth Staudenmayer in zwei Wochen 5000 Kilometer kreuz und quer durch Frankreich, besuchten Schlachthöfe, Aufzüchter, Futtermittelwerke und vor allem auch Restaurants, um das jeweils in der Region zubereitete Geflügel auch zu kosten. „Wir waren auch in der Bresse beim Produzenten für Paul Bocuse. Das Bresse-Huhn ist toll, aber das Label Rouge aus dem Südwesten kann ihm wirklich das Wasser reichen“, befanden die beiden und entschieden sich, zu importieren.

Um den deutschen Kunden die Qualität zu leicht höheren Verkaufspreisen erläutern zu können, reiste von Anfang an regelmäßig ein Team aus Verkäuferinnen und Verkäufern nach Südfrankreich, um genauso wie die Chefs den Kreislauf zu verstehen und den Wert des Fleisches einordnen zu können.

In den vergangenen zwei Jahren mussten die Reisen aufgrund des extremen Infektionsgeschehens durch die Aviäre Influenza und dann aufgrund von Co-

vid-19 entfallen. Nun war vor Kurzem endlich wieder ein Team von Schönecke zu Besuch bei den Aufzüchtern in den „Landes“, den Pinienwäldern hinter der Atlantikküste, gelegen zwischen Bordeaux und den Pyrenäen, im sogenannten Baskenland. Mit dabei waren in diesem Jahr erstmals Kolleginnen und Kollegen aus Logistik sowie Groß- und Einzelhandel, darunter Wilfried Warncke und Jan Spieckermann von Warncke's Frischecenter.

„Die Hähnchen laufen dort wirklich ohne Zaun durch den Pinienwald“, berichtete Bärbel Neidhardt vom Team Schönecke im Anschluss an die Reise. Auch Wilfried Warncke und Jan Spieckermann zeigten sich begeistert. „Es ist toll zu sehen, unter welchen optimalen Bedingungen die Tiere gehalten werden. Wir haben wunderbare Einblicke gewonnen und können unsere Kunden jetzt noch detaillierter zum Label-Rouge-Geflügel beraten. Label



Rouge ist in Sachen Geflügel das Maß aller Dinge, die Champions League sozusagen. Die ausgezeichnete Qualität rechtfertigt auch den etwas höheren Preis, den die Kunden für die Produkte zahlen müssen. Das Geld ist jedoch gut angelegt, denn der Geschmack ist unvergleichlich“, so der Marktinhaber und der Fleischsommelier unisono.

Während in Deutschland vom Handel ausgedachte Tierwohlsiegel den Verbraucher verwirren, steht das von überzeugten Tierhaltern entwickelte Label Rouge (deutsch: Rotes Siegel) bereits seit 1965 für zertifizierte Qualität, die sowohl das Futter wie auch die Haltung und Schlachtung berücksichtigt.



Die Garantiepunkte des Label-Rouge-Geflügels

1. Die Tiere leben in **beweglichen Ställen** in einer geringen Besatzdichte (die sogenannte „bäuerliche Freilandhaltung“ entspricht am ehesten dem **Tierwohl-Label Stufe 4**).
2. Die seit dem Mittelalter in dieser Region angesiedelte Nackthals-Rasse („cou nu“) ist bekannt für **feinste Fettmarmorierung im Muskelfleisch**, die durch das Garen als **aromatischer Saft** ins Fleisch übergeht und es so **besonders vollmundig** und geschmackvoll macht.
3. Die Tiere erhalten ausschließlich **genetisch unverändertes Futter**, das von den Züchtern in der Region selbst angebaut und verarbeitet wird. Durch die Aufzucht im Ökosystem der Landes sind **natürliche Futterkomponenten** wie Pinienkerne, Farnknospen, Gräser, Kräuter und Blätter, Würmer, Käfer und Insekten gegeben.
4. Eine wesentlich **längere Aufzucht und gute Fütterung** führen zu einem geschmacklich besseren Produkt. So hat ein Hähnchen beispielsweise **81 bis 86 Tage** Zeit, um zur Schlachtreife zu gelangen.
5. Der maximale Transportweg zum Schlachthof beträgt 80 km.
6. Anhand der Codenummer auf dem Schlachtetikett kann jederzeit nachvollzogen werden, **woher das jeweilige Tier stammt**, welcher Züchter es aufgezogen hat und wann es geschlachtet wurde.
7. Die garantierte Frische sichern **strenge Hygieneregeln**, ständige bakteriologische Kontrollen und eine **hochmoderne Logistik**. So kommt Label-Rouge-Geflügel schnell und frisch auf Ihren Tisch.
8. Die **staatlich geprüfte Kontrolle**: Die Label-Rouge-Garantie setzt echte Maßstäbe in Europa: Überwachung der Produktionskette durch unabhängige Institute und ein geschlossenes Qualitätssicherungssystem vom Schlüpfen der Küken bis in die Handelsregale.





BERLINER

BACKEN



die BACKBUDE

ALLES FÜR
GENUSSVOLLE
FESTTAGE

Heilig-
abend:
6 bis 14 Uhr
Silvester:
7 bis 15
Uhr

WEIHNACHTS- UND SILVESTERBESTELLUNG

die BACKBUDE

Heiligabend:
6 bis 14 Uhr
Silvester:
7 bis 15 Uhr

BERLINER		
Bezeichnung	Menge	Preis/Stück
Guss		1,60 €
Zucker		1,70 €
Kinderberliner		1,70 €
Champagner/Erdbeer*		1,70 €
Kirsch-Marzipan*		1,70 €
Marzipan		1,70 €
Zitrus		1,70 €
Erdbeer		1,70 €
Pflaume		1,70 €
Raisins*		1,70 €
vanille		1,70 €

SPRITZRING		
Bezeichnung	Menge	Preis/Stück
Spritzring		1,70 €
Apfel-Zitrone		1,99 €

PARTYSONNE		
Bezeichnung	Menge	Preis/Stück
kleine Partysonne		2,29 €
große Partysonne		4,99 €

METERBAGUETTES		
Bezeichnung	Menge	Preis/Stück
Meterbaguette		2,29 €
Vanille-Meterbaguette		2,29 €
Zwiebel-Meterbaguette		2,29 €
Dinkel-Meterbaguette		2,29 €
Chokolade-Meterbaguette		2,29 €

Geben Sie Ihre Bestellung für den **11.12.** bis **28.12.** und für **31.12.** bis spätestens am **1.1.2021** bei uns im Markt ab!

SONDERWÜNSCHE

BESTELLZETTEL

Name: _____

Telefon: _____

Abholtermin: _____

Unterschrift: _____

Kontaktinformationen: Lieferant: Backwarenhandlung, 13709-05000 Köpenick, Berlin

Wulmstörfer Wiesen 2 • 21629 Neu Wulmstorf • 040/52 98 26 025
www.die-BACKBUDE.de • die BACKBUDEN



Sofia, Jessica, Jenny, Charlin

SÜSSE UND HERZHAFT BACKWAREN BEQUEM VORBESTELLEN

Genauso wie edle Fleischspezialitäten sollten beim Schlemmervergnügen an den Festtagen auch frische Backwaren nicht fehlen. Sie sind eine echte Naschkatze und lieben Berliner oder Spritzgebäck? Kein Problem, denn in der BACKBUDE gibt es die süßen Verführungen in den verschiedensten Varianten. Für alle, die es ganz bequem mögen natürlich auch auf Bestellung. Werfen Sie doch einfach einen Blick in unseren Bestellzettel, der in unserer BACKBUDE ausliegt und wählen Sie Ihre Favoriten aus. Ob der klassische Berliner mit Guss, ausgefallene

Kreationen mit Kirsch-Marzipan- oder Champagner-Erdbeer-Füllung oder der fluffige Spritzring – die Auswahl ist groß und unvergleichlicher Geschmack garantiert.

Neben einer Vielzahl an süßen Spezialitäten bietet der Weihnachts- und Silvester-Bestellservice der BACKBUDE auch ein großes Angebot an frisch gebackenen Brotkreationen, die sich ideal als Beilage oder zum Dippen eignen. Von kleinen und großen Partysonnen über Meterbaguettes bis hin zum Zwiebel- und Dinkelmeter warten zahlreiche knusprige Kreationen, die Weihnachten

und Silvester aus kulinarischer Sicht noch ein Stück weit abwechslungsreicher machen.

Verlieren Sie keine Zeit und bestellen Sie noch bis zum **11. Dezember Ihre Backspezialitäten** für das Weihnachtsfest, die Sie spätestens am Heiligabend abholen können. Ihre ausgefüllten **Bestellzettel für Silvester** müssen Sie **spätestens bis zum 28. Dezember im Markt abgeben**.

Das BUDENTEAM freut sich auf Ihre Bestellwünsche und ist gerne bereit, auch spezielle Sonderwünsche zu erfüllen.

AB 2022! GENUSSABENDE IN DER BACKBUDE

Soweit die coronabedingte Situation es im kommenden Jahr erlauben wird, **dürfen sich Feinschmecker und Genießer in 2022 auf kulinarische Veranstaltungen der Extraklasse im gemütlichen Sitzbereich der BACKBUDE freuen.** Ob Weinabende, Spirituosentastings oder Genussabende mit edlen Tropfen und köstlichen Speisen – es wird für jeden Geschmack das passende Event dabei sein. **Alle Veranstaltung werden coronakonform und unter Anwendung der 2G-Regel durchgeführt.** Genauere Informationen zur Terminierung der Veranstaltung erhalten Sie in Kürze auf unserer Facebookseite, unserer Homepage und natürlich in den folgenden Ausgaben der Frischeseiten.

SÜSSE LECKEREI FÜR KLEINE KÜNSTLER

VORNAME:

ALTER:

Die BACKBUDE ist bereits im Weihnachtsfieber und hält für kleine Künstler eine ganz besondere Überraschung bereit. Alle, die das **weihnachtliche Ausmalbild** bunt ausmalen, anschließend ausschneiden und bis zum **11. Dezember** in der BACKBUDE **abgeben**, bekommen einen

leckeren **DONUT GRATIS.**
Haltet also die Buntstifte bereit und legt los, es lohnt sich!



Klick dich
rein!





Mix-Teller-Festtagsrezepte: ohne Reue schlemmen

An Festtagen verdrängt der Genuss im Normalfall die gesunde und fettarme Ernährung. Haben Sie rund um Weihnachten dann genügend Bratenrezepte und kalorienreiche Süßspeisen ausprobiert, folgt häufig das schlechte Gewissen. Dabei ist das gar nicht nötig. Denn das **Mix-Teller-Konzept** beruht nicht etwa auf den Ideen traditioneller Diäten. Stattdessen **geht es darum, dass Sie sowohl alle wichtigen Mineral- und Nährstoffe sowie Vitamine aufnehmen als auch genießen können.** Für dieses Mischkost-Prinzip vierteln Sie Ihren Teller. Zur Hälfte füllen Sie ihn danach mit Obst und Gemüse. Die anderen beiden Viertel nutzen Sie für eiweiß- und kohlenhydratreiche Lebensmittel. Ernähren Sie sich an Weihnachten in diesem Jahr gesund und trotzdem lecker und kochen bzw. backen Sie unsere folgenden Mix-Teller-Festtagsrezepte nach.



Scones mit Himbeercreme

Zutaten für 12 Portionen:

- 220 g EDEKA Bio Bio-Dinkelvollkornmehl
- 1 TL GUT & GÜNSTIG Backpulver
- 1 Prise Salz
- 40 g GUT & GÜNSTIG Feiner Zucker
- 100 ml EDEKA Bio Bio-Milch
- 40 g GUT & GÜNSTIG Deutsche Markenbutter
- 1 Eigelb
- 100 g EDEKA Mascarpone
- 150 g EDEKA Bio Bio-Joghurt
- 50 g GUT & GÜNSTIG Himbeerkonfitüre
- GUT & GÜNSTIG Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Schale Himbeeren

1. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker mischen.

2. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Knethaken des Handrührgerätes in die Mehlmischung kneten. Milch dazugießen und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. 20 Minuten zugedeckt kalt stellen, Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

3. Teig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einer runden Ausstechform (5 cm Ø) 12 Kreise ausstechen.

4. Scones auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im Backofen ca. 15 Minuten backen.

5. Währenddessen Mascarpone und Joghurt mit der Himbeerkonfitüre verrühren. Mit frischen Himbeeren verzieren und sofort zu den Scones servieren.



Hirschsteak mit Pilzen und Schupfnudeln

Zubereitung:

1. Backofen auf 80 Grad vorheizen.
2. Pilze sorgfältig putzen (Das geht am besten, indem man die Erdreste mit dem Küchenpinsel oder Krepppapier abstreift). Festgetrocknete Erdreste und schadhafte Stellen wegschneiden. Pilze in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Steaks pfeffern und salzen und in Öl (ein Wassertropfen sollte darin brutzeln) zusammen mit dem Rosmarinzwig auf jeder Seite 3 Minuten braun anbraten.
4. Steaks in eine feuerfeste Form geben und im Backofen warm halten.
5. Butter in die Pfanne geben und die Pilze binnen 4 Minuten anbraten, dabei die Pfanne hin und her schwenken (nicht mit dem Kochlöffel darin rühren, sonst zerfallen die Pilze).
6. Nach 3 Minuten fein gewürfelte Schalotte, Knoblauch und Kräuter zugeben und glasig dünsten. Pilze mit Pfeffer und Salz abschmecken und zu den Steaks in die Form geben.
7. Kräuter in der Pfanne zurücklassen und den Bratenfond in der Pfanne mit dem ausgetretenen Fleischsaft, Wildfond und Wein loskochen. 10 Minuten um ein Drittel einkochen lassen.
8. Beeren zuckern. Saure Sahne und Beeren zur Soße geben und mit Balsamico abschmecken. Kräuterzweige entfernen. Etwas Soße über die Steaks und Pilze geben.
9. Schupfnudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Birnen halbieren, entkernen und in einem Liter Wasser zusammen mit dem Honig 3-4 Minuten köcheln lassen. Anschließend Preiselbeerkonfitüre auf die Birnenhälften geben.
10. Hirschsteaks zusammen mit den Nudeln und Birnen anrichten

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g frische Steinpilze
- 4 Hirschsteaks von unserer Bedientheke
- Pfeffer und Salz
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL GUT&GÜNSTIG Deutsche Markenbutter
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Bohnenkraut
- 3 EL GUT & GÜNSTIG Rapskernöl, kalt gepresst
- 200 ml Wildfond von Lacroix
- 1 Tasse Rotwein, trocken
- 4 EL Preiselbeeren
- 1 EL EDEKA Bio Bio-Rohrohrzucker
- 1 EL GUT&GÜNSTIG Saure Sahne
- 1 EL Balsamico di Balsamico
- 1 EL EDEKA Akazienhonig
- 4 EL Preiselbeerkonfitüre
- 1 Paket Schupfnudeln
- 2 Birne

Weitere Mix-Teller-Rezepte für köstliche Feiertage:





Für jedes Pfännchen der passende Käse

Vielerorts werden am Silvesterabend wieder die kleinen Pfännchen glühen und der Käse im Fonduetöpfchen vor sich hin blubbern. **Raclette** gehört zu den beliebtesten Aktivitäten, wenn es darum geht, den Jahreswechsel genussvoll einzuläuten. Dabei kommt es nicht nur auf das richtige Equipment an, sondern vor allem auf die **passenden Spezialitäten**. Für alle Käsefans bietet die Bedientheke in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neu Wulmstorf ein breit gefächertes Angebot. Für die, die es klassisch mögen, stehen vor allem die altbekannten Sorten wie **Appenzeller, Emmentaler, Le Gruyère oder der original französischen Raclette** bereit. Wer beim Raclettekäse etwas experimentieren möchte, kann dagegen zum **Landana Ziegengouda** oder dem neuen **Glühwein Raclettekäse**

greifen, die je nach individuellen Vorlieben perfekt mit unterschiedlichstem Fleisch und Gemüse kombiniert werden können. Zusätzlich lohnt sich der Griff zum **Anton-Raclette-Trüffel** oder auch zum **Wikinger Raclettekäse aus Dänemark**. Für welchen Raclettekäse Sie sich auch entscheiden – bester Geschmack ist in jedem Fall garantiert.



Raclette de luxe mit dem Anton Trüffel

Der original ANTON-Raclette-Trüffel mit der Prägung auf der Oberseite ist ein edel-würziger Schweizer Raclettekäse der besten Sorte. Durch die mindestens dreimonatige Höhlenreife in der ANTON-Höhle erhält der Raclettekäse seine besondere und individuelle Würze. Edler schwarzer Sommertrüffel im Käseteig verfeinert das Raclette-Erlebnis.



- 46% Fett i.Tr.
- milder Geschmack
- laktosefrei
- Kuhmilch
- pasteurisierte Milch
- nicht verzehrbare Rinde
- kein tierisches Lab

Käsevielfalt

Vom milden Milram über herzhafte Schweizer bis zum fast schon etwas süßen Franzosen ist alles da.

Für Fondue	Ant./100 g	Preis/100 g
Appenzeller mild	2,89 €	
Appenzeller herzhafte würzig	3,49 €	
Appenzeller extra	3,99 €	
Emmentaler edelschmelz	2,39 €	
Emmentaler	2,79 €	
Gruyère	2,29 €	
Comté		

Alles kann gerieben werden.
Für Fondue sollte der Käse mind. 45 % Fett i. Tr. haben, damit er gut schmilzt.

Frischkäse	Ant./100 g	Preis/100 g
mit Lauch und Zwiebeln	1,95 €	
mit Kräuter und Knoblauch	1,95 €	
mit Lauch und Dill	1,95 €	
mit Schafkäse	1,95 €	
mit Preiselbeeren und Meerrettich	1,95 €	
mit Vitaminbombe	1,95 €	
mit Fage und Seel	1,95 €	
mit schmelzenden		



Wie viel Käse pro Person für Fondue?

Rechnen Sie ca. 200 bis 250 g Käse pro Person und dieselbe Menge an Brot. Für große Esser können Sie bis zu 300 g einplanen.

Wir beraten Sie gerne...

Für Raclette	Ant./100 g	Preis/100 g
Schweizer Raclette	1,89 €	
Flämischer Raclette	1,59 €	
Flämischer Wikinger	3,13 €	
Emmentaler Raclette	2,69 €	
Emmentaler Raclette m. Trüffel	1,89 €	
Gruyère Raclette m. Trüffel	1,89 €	
Ager Schwede		

Raclette 100% Weidenmilch	Ant./100 g	Preis/100 g
Emmentaler		
Emmentaler		
Emmentaler		
Emmentaler		

Landana	Ant./100 g	Preis/100 g
Landana	2,99 €	
Landana	2,19 €	

Nutzen Sie auch an der Käsetheke von Warncke's EDEKA Frischecenter die **Vorbestellzettel** und bestellen Sie sich **Ihre Favoriten für Weihnachten und Silvester**. Von Frischkäse bis hin zu einer großen Auswahl an Klassikern und Neuheiten für ein köstliches Fondue oder Raclette ist alles dabei. Kompetente Beratung natürlich inklusive.

Wie viel Käse braucht man pro Person für Raclette?

Rechnen Sie ca. 200 bis 250 g Käse pro Person und dieselbe Menge an Brot. Für große Esser können Sie bis zu 300 g einplanen.

Warncke's Wein- und Käseempfehlung für die Festtage

Der 2020 Le Rosé Gaul

Ein duftiger Roséwein mit viel Finesse. Die Komposition aus Pinot-Trauben präsentiert sich mit einer feinen und verspielten Frucht und sorgt für ein herrlich erfrischendes Vergnügen. Pfiffig und elegant zugleich – für einen feierlichen Ausklang eines Festtagsabends. Seine Trauben stammen von den Weinbergen in und rund um Asselheim. Die Reben wachsen auf steinigen Kalkböden, die dem Le Rosé Gaul eine unvergleichliche mineralische Frische verleihen.

Alkoholgehalt: 11,0 % Vol.
Säure: 6,5 g/l
Restsüße: 6,5 g/l
Passt zu: selbst gemachten Tapas, mediterranen Antipasti, gegrilltem Lachs

Der 2020 Grauburgunder

Verlockend lebendig und jugendlich unkompliziert. In der Nase kitzeln Kräuter- und Zitrusnoten, am Gaumen ist er herrlich frisch mit einer angenehmen zarten Würze. Die schnelle Küche begleitet er perfekt. Ein liebenswürdiger Schmeichler, der pures Trinkvergnügen schenkt! Er stammt von den Weinbergen in und rund um Asselheim und wächst zum größten Teil auf steinigen Kalkböden, die ihm seine mineralische Frische schenken.

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.
Säure: 5,8 g/l
Restsüße: 6,0 g/l
Passt zu: mediterraner Quiche mit Ziegenkäse oder Pasta mit Bärlauch

Matthias
Gaul



Für Raclette oder Fondue -
Käseexpertin Birgit Peters
empfiehlt:

Rotwild- käse

- 55 % Fett i. Tr.
- Schnittkäse aus Kuhmilch
- 6 Monate im Keller gereift



Der Rotwildkäse aus der kleinen Käserei Imlig aus Oberriet, Region Appenzell, ist ein aufgerahmter, halbfester Schnittkäse mit Charakter eines Bergkäses. Er wird zu 100 % aus garantierter Schweizer Milch hergestellt. Ein Prädikat für erstklassige Milch, das sich in Geschmack und Aussehen widerspiegelt. Leicht nussige Note und je nach Länge der Reifung leicht-würziger bis pikanter Geschmack.





Hauptsitz
Valencia



Red Rhino Mit losen Nüssen Nashörner retten

Passend zur immer näher rückenden Weihnachtszeit hat Warncke's EDEKA Frischecenter eine „Bar“ für verschiedene Arten von Nüssen aufgebaut. Dort können Kunden Erdnüsse, Mandeln, Pistazien sowie Hasel- und Walnüsse nicht nur lose in einer Schale kaufen, sondern mit jedem gekauften Kilogramm auch den Lebensraum von Nashörnern in Afrika retten. Denn: Warncke's EDEKA Frischecenter beteiligt sich an dem Projekt „Red Rhino“. „Red Rhino – Premiumnüsse in der Schale“ engagiert sich in Kooperation mit dem Zoo Karlsruhe und deren Artenschutzstiftung für den Schutz der riesigen Wildtierherden und für das Gleichgewicht zwischen Natur und

Mensch, in der nördlichen Masai Mara ohne die Kultur der dort lebenden Massai zu zerstören. Die Masai-Mara und Serengeti zählen zu den größten Großwildgebieten unserer Erde. Die Masai-Mara ist durch riesige Kurzgrassavannen im Südosten, Buschland im Westen und Norden mit anschließenden offenen, niedrigen Wäldern, gekennzeichnet. Im sogenannten „Western Korridor“, der fast an den Viktoriasee grenzt, gibt es auch einige dichtere Wälder. Im nördlichsten Teil, direkt am Mara-Fluss, verändert sich die Landschaft wieder zu Gras- und lockeren Baumsavannen. Dieses empfindliche Ökosystem ist durch die starke Zunahme der Bevöl-

kerung und die extensive landwirtschaftliche Nutzung gefährdet. Unterbricht man die Routen der Tiere zu ihren Nahrungsquellen durch stark frequentierte Verkehrswege, wirtschaftliche Nutzung und Kulturlandnahme, sterben sie aus und das Ökosystem kollabiert. „Red Rhino“ will zusammen mit dem Zoo Karlsruhe wichtige Wanderkorridore für die Tiere errichten und so deren Überleben sichern. Die Harmonie zwischen ansässiger Bevölkerung und der Natur soll erhalten bleiben! Dazu bedarf es neben dem Flächenschutz auch der umfassenden Aufklärung der lokalen Bevölkerung. Nur so kann eine dauerhaft friedliche Koexistenz zwischen den dort leben-

Saison im Dezember



Apfel



Birne



Weiß-/Rotkohl



Chinakohl



Rosenkohl



Grünkohl

Mit den Premium-Zitrusfrüchten von „SanLucar“ durch die kalte Jahreszeit

Während in unseren Breiten vor allem verschiedene Kohlsorten Hochsaison haben, reifen in südlichen Gefilden die frischen Zitrusfrüchte voll im Geschmack und mit wichtigen Vitaminen heran. Ein Anbieter ist darunter besonders empfehlenswert: „SanLucar“. Das spanische Unternehmen bietet Vertrauen in guten Geschmack und höchste Qualität.

„Geschmack kommt nicht von ungefähr!“. Damit das so ist und so bleibt, arbeitet die Unternehmensgruppe „SanLucar“ mit mehr als 1500

geprüften Meisteranbauern auf der ganzen Welt zusammen. Die nachhaltige Philosophie „Geschmack im Einklang mit Mensch und Natur“ ist dabei Grundlage für alles, was „SanLucar“ unternimmt. Dazu zählen unter anderem die Auswahl der besten Sorten und Anbauregionen sowie der persönlich kontrollierte Anbau der Früchte auf dem Feld. Die Partner ziehen die Früchte unter optimalen Bedingungen und möglichst ohne Pflanzenschutzmittel, sondern mithilfe jahrhundertelanger Tradition des Nützlingseinsatzes. Sie sorgen dafür, dass nur reife, vollaromatische Früchte in die Körbe gelangen. Ab sofort finden die Kunden von



Warncke's EDEKA Frischecenter wieder ein breites Angebot der aromatischen Früchte von „SanLucar“ in der Obst- und Gemüseabteilung des Marktes. Zugreifen lohnt sich, wie auch Marktinhaber Wilfried Warncke weiß: „Die Zitrusfrüchte von „SanLucar“ haben eine wunderbare Qualität und sind einfach nur lecker. Egal ob Orangen, Mangos oder auch die riesigen Granatäpfel – man sollte die gesunden Fruchtbomben unbedingt probieren.“



den Menschen und der Natur erreicht werden. Jedes gekaufte Kilogramm „Red Rhino“-Premiumnüsse hilft 1 m² Lebensraum der Nashörner und anderer Wildtiere zu schützen. Das Ziel: 200.000 m² geschützter Lebensraum im Jahr – mit Warncke's EDEKA Frischecenter Nüsse knacken für einen guten Zweck!



Kartoffel



Karotten



Kürbis



Rote Bete



Lauch



Zwiebel



Mit einem Knall ins neue Jahr

Neben vielen Gaumenfreuden für die Feiertage und zum Jahreswechsel gibt es in Warncke's EDEKA Frischecenter **vom 29. bis zum 31.**

Dezember natürlich auch die passenden **Knallbonbons für die Silvesterparty**. Angefangen bei Knallerbsen, über Wunderkerzen und Böller, spektakulären Feuerwerksfontänen bis hin zu den beeindruckenden Silvesterraketen, die nicht nur Kinderaugen zum Leuchten bringen: In Warncke's EDEKA Frischecenter findet sicher jeder das Richtige, um das neue Jahr feierlich einzuläuten.

Süße Überraschung für geputzte Stiefel

Liebe Kinder,

der Nikolaus macht auf seiner Reise um die Welt auch in unserem Markt in Neu Wulmstorf Halt. Dort füllt er in diesem Jahr die Stiefel der Kinder mit vielen Leckereien. Gebt dazu einfach eure **frisch geputzten Stiefel bis zum 4. Dezember bei uns im Markt** ab. Vergesst nicht, euren Namen auf einem Zettel anzuhängen, damit der Nikolaus auch genau weiß, wem welcher Schuh gehört.

Ihr könnt eure mit Nüssen, Obst und weiteren kleinen Naschereien gefüllten Stiefel dann am **6. Dezember ab 12 Uhr, gegen Vorlage eures Abholzettels an der Kundeninfo im Markt abholen**. Der Nikolaus freut sich schon auf viele geputzte Stiefel.



Weihnachtsbaumverkauf auf dem Marktparkplatz

AM FREITAG,
DEN 10. DEZEMBER
10 - 18 UHR



FAM. WILLERS
WEIHNACHTSBÄUME

Auch in diesem Jahr finden Sie auf dem Parkplatz von Warncke's EDEKA Frischecenter Neu Wulmstorf wieder die perfekte Ausstattung für das Weihnachtsfest im trauten Heim: **Nordmann-tannen, Blaufichten und Korktannen von Familie Willers aus Neuenkirchen**.

Ob klein, groß, dicht, verzweigt, luftig oder buschig – am Verkaufsstand des Familienbetriebes, der seit 20 Jahren Weihnachtsbäume anbaut und vermarktet, finden Sie bestimmt den Baum, der Ihnen am besten gefällt bzw. besonders gut an Ihren gewählten Standort passt.

Schauen Sie am **10. Dezember von 10 bis 18 Uhr auf dem Parkplatz** vor dem Markt vorbei und suchen Sie sich vor, während oder nach Ihrem Einkauf bequem das passende Bäumchen für Ihr Zuhause aus.

Geschenkideen für Groß und Klein in Warncke's Frischecenter



Die ganze Welt der Spielwaren:

Von „Paw Patrol“ über „Escape“-Brettspiele bis hin zu Lego und Playmobil – in der großen Spielwarenabteilung warten zahlreiche Highlights, mit denen Sie Kinderaugen an Weihnachten zum Leuchten bringen. Sowohl für Mädchen als auch für Jungen ist garantiert etwas Passendes dabei. Sparen Sie sich also den lästigen Weg in ein Spielwarenfachgeschäft und schlagen Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter zwei Fliegen mit einer Klappe.

Ihr Spielwaren- Wunschzettel auf unserer Homepage

Scannen Sie den folgenden QR-Code und füllen Sie auf unserer Homepage gemeinsam mit Ihren Kindern Ihren persönlichen Wunschzettel aus. Anschließend drucken Sie den Wunschzettel einfach aus und geben ihn bei uns im Markt ab. Unsere Weihnachtsengel stellen Ihr Wunschpaket dann rechtzeitig zum Abholtermin zusammen.



Dein persönlicher
Wunschzettel



Alles für das selbst gemachte Geschenk

Sie wollen Ihre Liebsten mit einer selbst gestrickten oder gehäkelten Mütze oder einem Schal überraschen oder Ihre Weihnachtsdeko selbst kreieren? Wir haben alle passenden Utensilien, die Sie dafür benötigen! Von Strick- und Häkelnadeln über Wolle in den verschiedensten Farben bis hin zu Bastelartikeln liegt in Warncke's EDEKA Frischecenter alles griffbereit, was Sie für Ihr handgemachtes Geschenk oder den beruhigenden Zeitvertreib in der Weihnachtszeit benötigen.



In Sachen Kulinarik bietet Warncke's EDEKA Frischecenter seinen Kunden das Rundum-sorglos-Paket, doch auch abseits von feinstem Fleisch und edlen Spirituosen hat der Markt einiges zu bieten. So zum Beispiel den großen Nonfood-Bereich, der zum Stöbern einlädt und ganz sicher die eine oder andere Geschenkidee vom hochwertigen Spielzeug bis hin zum Küchenutensil oder der Gutscheinkarte für das Weihnachtsfest bereithält. Wagen Sie bei Ihrem nächsten Einkauf doch einfach mal einen Blick und entdecken Sie die ganze Vielfalt.

Ihr Wunsch ist uns Befehl

Sie haben von Ihrem Kind bereits erfahren, was es gerne an Weihnachten geschenkt bekommen möchte? Dann teilen Sie uns die Wünsche Ihrer Kinder doch einfach mit! Wir stellen Ihre Spielwaren-Bestellung dann zusammen und Sie brauchen sich die Ware nur noch zu Ihrem Wunschtermin bei uns im Markt abzuholen.



Präsentkörbe: das perfekte Weihnachtsgeschenk ...

Sie sind auf der Suche nach einem besonderen **Weihnachtsgeschenk für Ihre Liebsten oder die Kunden bzw. Mitarbeiter ihrer Firma** und haben keinerlei Ideen? Dann könnten die prall mit Leckerbissen und Spezialitäten aller Art gefüllten **Präsentkörbe von Warncke's EDEKA Frischecenter** genau das Richtige für Sie sein. Mit den **liebevoll verpackten kulinarischen Hinguckern** treffen Sie garantiert den Geschmack des Empfängers! Denn: Sie ganz allein entscheiden, welche Lebensmittel in den ganz individuell nach Ihren Wünschen bestückten und dekorativ gestalteten Präsentkorb kommen. „Unsere Kunden können unseren Mitarbeitern selbstverständlich gerne ihre Wünsche mitteilen, was in den Korb gelegt werden soll“, so Marktinhaber Wilfried Warncke, der für den besonderen Service echte Präsentkorbbexperten im Team hat. Ob klein oder groß, ob vier- oder achteckig: Beliebt sind vor allem Präsentkörbe, in denen sich aus-

schließlich **Spezialitäten wie Weine oder Feinkost** aus einem bestimmten Land befinden. Aber auch Themen-Geschenkkörbe mit **Produkten wie Obst und Gemüse, Schokolade oder edlen Spirituosen und Bier** können selbstverständlich kreiert werden. Beliebt sind auch Zusammenstellungen mit Produkten aus der Region, von denen Warncke's EDEKA Frischecenter nahezu in jeder Abteilung eine breite Palette anbietet. „Unsere Mitarbeiter versuchen, den Kunden gut zuzuhören und setzen die Wünsche dann entsprechend um. Wichtig ist dabei die Kommunikation, welche **Vorlieben der Beschenkten** hat, was in keinem Fall im Präsentkorb landen sollte und wie viel der Korb kosten darf“, beschreibt Wilfried Warncke. Wer in Warncke's EDEKA Frischecenter spontan einen Präsentkorb mitnehmen möchte, muss etwa zwei bis drei Stunden

Wartezeit einplanen oder kann sich alternativ am großen Angebot bereits vorgepackter Präsentkörbe bedienen. **Wer auf Nummer sicher gehen will, bestellt den Präsentkorb am besten ein paar Tage vorher vor und holt ihn dann entspannt zum Wunschtermin ab.**

Probieren Sie diesen exklusiven Geschenksservice von Warncke's EDEKA Frischecenter in diesem Jahr zu Weihnachten doch einfach mal aus und treffen Sie den ganz persönlichen Geschmack Ihrer Liebsten – eben das perfekte Geschenk zum Fest der Liebe.





Sieger-Azubis auf Entdeckerreise in Südspanien

Im April dieses Jahres hatten die Nachwuchskräfte Natascha Mühle, Antonia Krüger und Finn Waldner aus Warncke's EDEKA Frischecenter den Sieg beim EDEKA-Wettbewerb „Azubi Eigenmarken Challenge“ errungen, in dem sie die Fachjury mit kreativen Aktionen rund um das Thema „Kaki“ überzeugten. Rund ein halbes Jahr später stand nun die Gewinnerreise nach Südspanien auf dem Programm, die sich das Trio mit dem ersten Platz ergatterte.

Gemeinsam mit der Azubibeauftragten Stephanie Beier machten sich Natascha Mühle, Antonia Krüger und Finn Waldner Ende Oktober für drei Tage mit dem Flieger auf in die wärmeren Gefilde und besuchten in Andalusien Obstplantagen- und Verarbeitungsbetriebe, mit denen die EDEKA seit vielen Jahren eng zusam-

menarbeitet. Bei den Besuchen in den Betrieben durften das Azubitrio und Stephanie Beier exklusiv hinter **die Kulissen blicken und hautnah erleben wie die Abläufe rund um Orangen, Mangos, Avocados, Papayas und Bio-Beerenfrüchte in den Betrieben vom Anbau über die Ernte bis hin zur Weiterverarbeitung und Verpackung vonstattengehen.**

Interessante Einblicke, die die Auszubildenden ins Staunen versetzten. „Die Betriebe bis ins letzte Detail kennenzulernen, war eine wirklich tolle Erfahrung. Wir durften uns die Plantagen ansehen und wurden auch durch die Betriebshallen geführt. In Gesprächen mit den Verantwortlichen der Betriebe haben wir zusätzlich erfahren, welche Rolle die Aspekte Nachhaltigkeit und Umweltschutz spielen und wie sie um-

gesetzt werden“, berichteten die drei Nachwuchskräfte im Anschluss an die Reise mit strahlenden Gesichtern.

Abseits der Betriebsbesichtigungen war für die Azubis von Warncke's EDEKA Frischecenter natürlich auch noch ein bisschen Zeit für Sightseeing und das Verkosten von landestypischen kulinarischen Spezialitäten. Eine rundum gelungene Reise also, an die alle Beteiligten noch lange zurückdenken werden.

„Die drei Tage hatten es vom Pensum her in sich und wir waren viel unterwegs. Trotzdem hat es allen unheimlich viel Spaß gemacht. Leider verging die Zeit viel zu schnell und wir mussten das warme Wetter hinter uns lassen. Was uns allen bleibt, sind tolle Eindrücke, die wir noch lange in Erinnerung behalten werden“, resümierte Stephanie Beier.



In der Weihnachtsbäckerei...

An Weihnachten sind Kekse und Plätzchen der Renner bei Groß und Klein. Backen Sie doch dieses Jahr gemeinsam mit Ihren Kindern! Die Kleinen freuen sich und können am Ende stolz ihr Meisterwerk präsentieren. Das schafft Freude! Nutzen Sie die gemeinsame Zeit kreativ und probieren Sie die folgenden zwei Rezepte gemeinsam aus.



Apfelplätzchen

Zutaten:

- 375 g Äpfel
- 100 g Rohrohrzucker
- 125 g Kirschen, getrocknet
- 100 g Sultaninen
- 2 EL Zitronensaft
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Haselnüsse, gehackt
- 2 EL Walnusskerne
- 1 Eigelb

Zubereitung:

- Äpfel nicht schälen, entkernen und grob raspeln. Die Walnüsse grob hacken.
- Die Apfelmasse zusammen mit dem Zucker, Kirschen, Sultaninen und dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und mindestens 5 Stunden oder über Nacht zugedeckt ziehen lassen.
- Mehl mit Backpulver mischen und mit den Haselnüssen unter die Apfelmasse heben. Die Apfelmasse mit einem Esslöffel abstechen und auf 2 mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen.
- Plätzchen mit verquirltem Eigelb bestreichen und darauf jeweils ein Walnussstück drücken. Bei 160 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten nach Sicht mit Umluft backen.



Weihnachts der Streich

Ihr wollt an den Festtagen auch auf Reisen nicht auf euren geliebten Weihnachtsbaum verzichten? Kein Problem mit der Bastelanleitung für euren Mini-Weihnachtsbaum zum Mitnehmen. Wie ihr diesen im Hand-

So wird's gemacht:

1. Wer mag, beklebt die Streichholzschachtel mit buntem Papier oder verschönert sie mit Glitzer und bunten Aufklebern.
2. Fädelt mit einem Abstand von rund 3 Zentimetern Perlen auf den Pfeifenputzerdraht.
3. Wickelt dann den Draht zu einer flachen Spirale und zieht diese zu einem Ende hin auseinander. Wichtig: Die untere Windung muss in die Streichholzschachtel passen. Und unten muss der Baum breiter sein,

Spekulatiuskekse

Zubereitung:

- Gemahlene Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Öl leicht anrösten, vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
- Butter, Zucker, Mehl, Backpulver, Ei und Salz händisch zu einem glatten Teig verkneten. Unbehandelte Orange abwaschen, abtrocknen und ca. 2 EL Schale abreiben. Abrieb und geröstete Mandeln unter den Teig heben. Gewürze vermengen und in den Teig einkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde kalt stellen.
- Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einem Keksstempel oder einer Spekulatius-Teigrolle Kekse im gewünschten Muster ausstechen.
- Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Zutaten:

- 120 g Butter
- 150 g Zucker
- 50 g Mandelmehl, alternativ gemahlene Mandeln
- 230 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 3 EL Zimt
- 2 EL Schalenabrieb einer unbehandelten Orange
- 1/2 TL Kardamom
- 1/2 TL Gewürznelken
- 1 Prise gemahlener Ingwer
- 1 Prise weißer Pfeffer, gemahlen

baum aus holzschachtel

Für einen Mini-Weihnachtsbaum braucht ihr:

- ein Stück Pfeifenputzerdraht in der Farbe eurer Wahl (48 cm)
- einige bunte Perlen
- 1 leere Streichholzschachtel
- eventuell buntes Papier, Glitzer oder Aufkleber
- Klebstoff

umdrehen mit wenigen Hilfsmitteln selbst kreieren könnt, erfahrt ihr hier.

oben spitz zulaufen.

4. Klebt die Unterseite der Spirale in die Streichholzschachtel. Lasst alles trocknen und legt die restliche Spirale einfach so hinein. Nun könnt ihr den Deckel darüberschieben. Öffnet ihr die Schachtel wieder, wächst der Baum in die Höhe – zumindest, wenn ihr ein bisschen nachhelft und ihn an der Spitze emporzupft.

est
Vorfreude
Besinnlich
Weihnachten

24 Türchen zur Weihnachtszeit

Warncke's Online-Adventskalender auf Facebook

Machen Sie mit bei der Online-Adventskalender-Aktion auf Facebook von Warncke's EDEKA Frischecenter und sichern Sie sich mit ein wenig Glück in der Vorweihnachtszeit täglich einen von 24 tollen Gewinnen. Von der edlen Spirituose über kulinarische Köstlichkeiten bis hin zu praktischen Küchenutensilien warten hinter jedem virtuellen „Türchen“ spannende Überraschungen. Mitmachen ist dabei ganz einfach. Schauen Sie einfach täglich auf der Facebookseite von Warncke's EDEKA Fri-

schecenter vorbei und hinterlassen Sie einen Like und ein Kommentar unter dem „Türchen“. Am Ende eines jeden Tages wird ausgelost, wer gewonnen hat und der glückliche Gewinner benachrichtigt. Scannen Sie einfach den oben stehenden QR-Code und machen Sie mit!



Vielen Dank für Ihre Treue!

Kurz vor dem Weihnachtsfest und dem Jahreswechsel möchte das Team von **Warncke's EDEKA Frischecenter** die Chance nutzen, sich **bei allen treuen Kunden zu bedanken**.

Sie alle haben dazu beigetragen, dass wir trotz der weiterhin schwierigen Situation aufgrund von Corona auf ein erfolgreiches Jahr 2021 zurückblicken können, und wir freuen uns bereits jetzt, mit Ihnen allen voller Tatendrang ins neue Jahr zu starten. Wir versprechen Ihnen auch im Jahr 2022 spannende Aktionen in unserem Markt, eine umfangreiche Produktpalette und natürlich stets freundlichen und kompetenten Service. Warncke's EDEKA Frischecenter wünscht Ihnen einen guten Rutsch und freut sich, Sie bald wieder im Markt begrüßen zu dürfen.

Auflage:
20 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Warncke's Frischecenter 1
Inhaber: Wilfried Warncke
Wulmstorfer Wiesen 2
21629 Neu Wulmstorf
Telefon: (0 40) 52 98 26 00

Objektleitung/Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstr. 17 38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Sebastian Nickel
Tel.: (0 53 32) 96 86-486
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Nadine Spinzig
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
E-Mail: info@proexakt.de

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH

gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr.

Kostenlose Zustellung an alle erreichbaren Haushalte in der Region. Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit mehr als 6 Millionen Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.